



1.) DESCRIPTION GENERALE :

Description : Notre pâte à tartiner noix de pécan est composée de 100% d'ingrédients biologiques.

Origine de transformation : Espagne

Origine matières : Noix de Pécan : Afrique du Sud
Noix de cajou : Vietnam
Sirop d'érable : Canada

Utilisation d'OGM : Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.

Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.

2.) COMPOSITION :

Ingrédients	Pourcentage	Origine
Noix de pécan*	55 %	Afrique du Sud
Noix de cajou *	40 %	Vietnam
Sirop d'érable*	5 %	Canada

*Produit issu de l'Agriculture Biologique

3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Résultats
Couleur :	Marron clair
Odeur :	Typique, sans odeur étrangère
Texture :	Semi-liquide et homogène. Possible déphasage naturel -> nécessite d'être remué.
Saveur :	Prédominance de la noix de pécan. Légèrement sucrée.

4.) SPECIFICATIONS PHYSIQUES :

Paramètres	Résultats
Corps étrangers (Max % poids)	≤ 0,05
Corps étrangers dangereux (Max % poids)	Absence
Granulométrie	20-100 µm

5.) SPECIFICATIONS CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats
Humidité (% max)	≤ 5
Pesticides	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur

6.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Total
FMAT	≤ 1 000 ufc/g
Levures & Moisissures	≤ 1 000 ufc/g
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
E.Coli	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence/25g



7.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	kcal	651
Energie	kJ	2693
Graisses	g	57,5
Dont Acides gras saturés	g	6,8
Glucides	g	17,1
Dont sucres	g	7,5
Fibres alimentaires	g	5,9
Protéines	g	13,5
Sel	g	0,02

Source : Calculs et fiche technique fournisseur

8.) ALLERGENES :

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
?	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
+	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
?	07 Graines de sésame et dérivés
-	08 Crustacés et dérivés
-	09 œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
?	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

9.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage :

Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65 % max.

DDM :

12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

10.) CONDITIONNEMENT :

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
001224	2,4 kg	300 g x 8	12,7	30	15	528 kg	220	20	11